



Ried Rosenberg 1ÖTW Carnuntum DAC 2022

Art. Nr.: 1462522

Hersteller: Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Blauer Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2037

Bodentyp: Wilde Rosen, die an Böschungen wachsen und die Weinlagen säumen, haben der Lage ihren Namen gegeben. Der Rosenberg besteht im Untergrund aus Urmeer-Sedimenten mit Lehm, Kalk und verschiedenen Sanden, während der Oberboden eine dünne Schicht aus Donauschot

Vinifizierung/Ausbau: Gärung 14-20 Tage auf der Maische bei 30-32°C in Holzgärständern mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques. Ausbau 20 Monate in Eichenfässern verschiedener Größen.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,9 g

Süße: Trocken

Restzucker: 0,9 g

Bewertung:

Falstaff: 97

Speiseempfehlung:

Kalb: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 45.80

Verkostnotiz

Tiefes Granatrot, in der Nase dunkle Beeren, Cassis, Wacholder und Gewürznelke, am Gaumen sehr engmaschig und kompakt, elegantes Tannin.